



Numero 23 del 08/06/2017

NOTIZIARIO

della Cooperativa

www.aequos.eu

Rimani in contatto con Aequos su Facebook

Diventa fan della pagina ufficiale



MANGIAMO SANO

Eccoci alla terza relazione tenuta dalla Dr.ssa Sara Panseri – Dipartimento di Scienze Veterinarie per la salute, la produzione animale e la sicurezza alimentare – VESPA, Università di Milano nell’ambito dell’incontro svoltosi sabato 20 maggio a Busto Arsizio “Salute del suolo, salute dell’uomo” organizzato dal Tavolo Cultura della Cooperativa.

La Dr.ssa Panseri ha affrontato il tema “L’ambiente e la qualità del cibo come fattore chiave nella logica “*from farm to fork*” (dal campo alla tavola), esaminando gli aspetti relativi **all’ingresso di pesticidi e contaminanti ambientali nella catena alimentare.**

Innanzitutto, l’obiettivo della relazione non è stato fare una carrellata terroristica della situazione, ma dipingere un quadro oggettivo perché è importante avere chiaro il problema, per poter operare scelte consapevoli.

La sicurezza alimentare è influenzata dalla **presenza di contaminanti** che possono avere diversa natura o origine:

- Agenti **fisici** (metallo, vetro,..)
- Agenti **chimici** (tossine, residui)
- Agenti **microbiologici** (batteri)



Qui ci concentriamo soprattutto sugli agenti chimici, che spesso vedono la presenza dei cosiddetti **POP – Persistent Organic Pollutants**, sostanze difficilmente degradabili a lunga o molto lunga persistenza nell’ambiente: **fino a 300 - 350 anni!!!!**

Ciò che circola nell’ambiente (il cosiddetto “**fattore ambiente**”) entra nel ciclo dell’aria, dell’acqua, delle piante, degli animali, fino ad arrivare all’uomo.

Inoltre, gli animali e l’uomo sono dei “**bioaccumulatori**”, ossia gli individui concentrano ed accumulano nel tessuto adiposo le sostanze lipofile potenzialmente nocive, rimuovendole dal circolo sanguigno, come forma di protezione dell’organismo dagli effetti di tali sostanze.

Vi è poi un altro importante fenomeno da tenere presente la “**biomagnificazione**”, ossia il fatto che la

concentrazione del contaminante lungo la catena alimentare aumenta al salire nella piramide alimentare. Come avviene questo?

1. I pesticidi ed i contaminanti ambientali si diffondono nell'aria e nell'acqua;
2. Attraverso l'aria e l'acqua i terreni vengono contaminati;
3. La pianta assorbe le sostanze dall'acqua e/o dal terreno contaminati;
4. Nella pianta la concentrazione di contaminanti e pesticidi aumenta rispetto a quanto inizialmente presente nell'acqua o nel terreno;
5. Gli animali erbivori mangiano le piante e concentrano nel proprio tessuto adiposo i pesticidi (che in genere sono sostanze lipofile) raggiungendo concentrazioni di molto superiori a quanto presenti nelle piante (basti pensare all'enorme quantità di vegetali che un bovino può assumere nel corso della propria vita media, che in genere è di 18 mesi);
6. L'uomo mangia la carne ed assume i contaminanti presenti nel tessuto adiposo e nella muscolatura dell'animale.
7. A sua volta l'uomo immagazzina nel proprio tessuto adiposo sostanze potenzialmente nocive, come forma di protezione dell'organismo.



Tutto questo si ripete per i diversi contaminanti presenti nel "fattore ambiente" diventando noi stessi dei "bioaccumulatori multiresiduo".

Altro elemento di allarme è che per abbassare i costi di produzione si assiste sempre di più all'importazione di mangimi da Paesi extra-europei, nei quali i sistemi di controllo e le norme sui pesticidi possono essere molto diversi dai nostri. Il fenomeno sta facendo ricomparire il DDT, sostanza da molti anni vietata in Europa.

A protezione dei consumatori e dell'ambiente, la Comunità Europea ha fissato dei limiti di contenuti di pesticidi che non devono superare i **LMR – Limiti Massimi Residui** definiti per ciascuna sostanza al momento dell'autorizzazione.



E' quindi fondamentale la scelta delle fonti di approvvigionamento delle materie prime.

In questo contesto, la **scelta di materie prime biologiche può fare una significativa differenza** per ridurre la presenza di **pesticidi chimici e di antibiotici**.

Il metodo biologico non modifica però la presenza di inquinanti ambientali, che sono ubiquitari nell'ambiente. Tale dato è stato ad esempio confermato da studi di confronto sulla carne di polli e tacchini allevati con metodo biologico e con metodo convenzionale: nel primo gruppo la presenza di pesticidi era

significativamente inferiore rispetto al secondo, mentre la presenza di contaminanti ambientali non mostrava differenze sostanziali.

E' stata anche studiata in modo approfondito **la filiera del miele**, mettendo a confronto miele prodotto in

alveari posizionati: a) in zone di montagna ad alta attività antropica (ossia caratterizzate da una forte presenza di attività umane); b) in vicinanza di sistemi agricoli intensivi; c) in zone di montagna ad alta quota, prive di attività antropica e industriale.

Ebbene, solo l'ultima mostrava l'assenza di contaminanti ambientali e di pesticidi.

Lo studio del "Sistema Ape" è molto importante perché le api sono delle vere e proprie sentinelle dell'inquinamento, oltre al fatto che le api influenzano tutto il sistema agro-alimentare che dipende dal loro prezioso lavoro di impollinazione.

In questo contesto è stato anche avviato un processo di indicizzazione dei territori, a partire dall'analisi del miele prodotto, sulla base delle concentrazioni di pesticidi e contaminanti ambientali misurate nei campioni provenienti dai diversi territori.

Infine, non è ancora stato definito l'impatto sulla salute del "multi-residuo", ossia della contemporanea presenza di più sostanze negli alimenti.

C'è quindi ancora molto lavoro da fare, sia per identificare gli effetti delle diverse sostanze, sia per iniziare ad interrompere il circolo vizioso da tempo avviato.

Una chiave di volta è certamente la scelta di alimenti biologici che consentono di non immettere ex-novo ulteriori pesticidi nell'ambiente e che sono più validi da un punto di vista nutrizionale.

A questo si affianca il fondamentale lavoro di monitoraggio dell'ambiente e del profilo di sicurezza del cibo, perché noi alla fine ... **SIAMO QUELLO CHE MANGIAMO.**

Valeria per il Tavolo Cultura

LE CACIOTTE DI ILLICA...

Come programmato è stato aperto il secondo ordine a sostegno della Cooperativa Agricola Rinascita 78 di Illica, colpita dal sisma dell'agosto 2016.

Con il primo ordine abbiamo acquistato 671 pezzi (circa 330 kg) tra i due tipi di caciotta. Ci auguriamo di raggiungere almeno gli stessi volumi, necessari sia a consolidare l'ordine che ad aiutare concretamente una piccola realtà che cerca disperatamente di rimanere a galla in una situazione molto critica: con le vacanze alle porte necessariamente si acquista meno ma possiamo sempre coinvolgere parenti e amici!

Pietro per il Tavolo Produttori

MA ANCHE UN'ALTRA SOLIDARIETA'



Il 25 maggio si è tenuta la prima riunione tra i gasisti interessati ad organizzare il campo di lavoro con base a Illica.

DATE

le date al momento previste vanno da sabato 8 luglio a sabato 5 agosto con tagli settimanali.

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Il campo si terrà presso un alpeggio di Sandra e Tonino (Cooperativa Rinascita 78) a circa 1300 metri. Per la sistemazione, oltre ai 5 posti letto all'interno dell'alpeggio, ci si attrezzerà con tende e camper (la strada è percorribile con i mezzi fino all'alpeggio), furgone etc.

ATTIVITA'

Non sarà possibile costruire la tettoia per il ricovero degli animali perchè non sono ancora stati rilasciati i permessi, ci sono però molte altre attività da svolgere: sistemazione e costruzione di recinti, falciatura del prato, giardinaggio, manutenzione delle stalle ecc.

Sarà quindi importante il contributo di chiunque abbia voglia di lavorare e condividere un'esperienza di solidarietà.

CONTRIBUTI

L'iniziativa ha riscosso molto interesse e anche chi non riuscirà ad esserci fisicamente ha deciso di darci il suo contributo e il suo appoggio.

Aequos fornirà il fresco alle varie squadre che saliranno a lavorare.

Migaso, gas di Saronno, ha deciso di devolvere il suo fondo cassa solidale per finanziare i costi di questa avventura. Come dire, siamo in cammino ed è bello vedere quante persone ci sono intorno e vicine!

cosa ci manca

Padiglione tenda per 10/12 persone dove sistemare tavoli e sedie per circa 10/12 persone durante le ore dei pasti o nelle giornate piovose.

Cucina 4 fuochi a bombola GPL (le bombole ci sono)

Chi potesse metterli a disposizione o fosse interessato ad avere aggiornamenti e informazioni sul progetto ci contatti via mail all'indirizzo lavelacoop@yahoo.it

Maurizio di Cisgaso



TRE ORDINI UN PO' PARTICOLARI



Cà dei Fiori si trova a 800 metri di altitudine sull'appennino tosco-emiliano al confine del Parco Naturale del Corno alle Scale. E' un'Azienda che produce e commercializza piante officinali, collaborando con piccolissime realtà del territorio circostante; è gestita da Simon, un olandese arrivato in Italia 35 anni fa.

Cà dei Fiori è una delle prime aziende italiane ad utilizzare un metodo di coltivazione per piante spontanee e semi-spontanee integrate nella coltura, in modo tale che la loro vitalità e proprietà vengano rafforzate.

Lo scopo principale della scelta del metodo di coltura Biodinamico è mantenere inalterate tutte le proprietà della pianta che viene raccolta a mano, poi essiccata con la massima cura grazie ad un impianto a pannelli solari, passata attraverso macchinari specifici che separano, puliscono e sminuzzano il prodotto che, infine, viene confezionato in sacchetti o in vasetti di vetro.



Il sale è dolce per motivi geografici, storici e naturalmente anche chimici. La posizione della salina, la più a nord d'Italia, le caratteristiche dei bacini e del mare Adriatico, fanno sì che il sale che se ne ricava sia costituito di cloruro di sodio purissimo con una bassa, quasi inesistente, presenza di altri cloruri più amari, come il solfato di magnesio, di calcio, di potassio e il cloruro di magnesio. Inoltre la scelta di non essiccare artificialmente, né sbiancare chimicamente il sale, lo lascia integrale e ad alta solubilità. Il sale dolce di Cervia mantiene infatti l'umidità che gli deriva dal suo percorso nelle vasche e anche il suo colore tipico, che non è bianchissimo, ma anzi ha in sé tutte le sfumature del rosa e del grigio che gli derivano dal percorso produttivo e anche storico.



Il terzo ordine "particolare" in chiusura domenica è l'ordine di Freedhome. Questa volta troverete: biscotti (Banda Biscotti), taralli (Campo dei Miracoli), panetti per latte di mandorla (l'Arcolaio), torcetti e grissini (Brutti e Buoni), tè, caffè e tisane (Le Lazzarelle) e... una novità: i prodotti cosmetici della cooperativa Rio Terà dei Pensieri, che opera all'interno del Carcere Femminile di Venezia.

Potete trovare altre informazioni riguardanti Rio Terà dei Pensieri e le altre Cooperative sul il sito di Freedhome: www.myfreedhome.it

Paolo per il Tavolo Produttori



QUESTI I TURNI DEL 9 e 10 GIUGNO

SBANCALAMENTO VENERDI' SERA (17.30 - 22.00):

RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO DALLE 17.30 IN AVANTI:

AIRONGAS e POM DA TERA

L'ORGANIZZAZIONE DELLA DISTRIBUZIONE DI SABATO MATTINA SARA':

Punto logistico LEGNANO

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore **7,45** in via Di Vittorio, 12 a SAN GIORGIO SU LEGNANO

Punto logistico VANZAGHELLO

Gas di turno: **GASPENSA** con ritrovo per questo gas alle ore **8.45** a Vanzaghello in Piazza Pertini.

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore 9.00 alle ore 10.00

Punto logistico VARESE

Gas di turno: **LUMAGAS** con ritrovo per questo gas alle ore **9.30** a Oggiona S.Stefano in via Bonacalza 16.

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico devono essere presenti puntuali alle 9,30

Punto logistico SESTO CALENDE

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore **10.45** in Via Roma a VERGIATE

Punto logistico SARONNO-GASUSA

A GASUSA la consegna verrà effettuata alle **7.45**.

Punto logistico CESATE

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore **8.15**.

Punto logistico BUSTO ARSIZIO

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare dalle ore **8.15**

Punto logistico MILANO

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore **9.00**

Magazzino UBOLDO

Gas di turno: **GAS PICCOLO** con ritrovo per questo gas alle ore **8.15** in via Monte Grappa 277 a UBOLDO

Il ritiro avverrà secondo la tabella seguente in cui diamo un orario di ritiro per ogni gas

ORARIO		GAS 1	GAS 2
dalle 8.30	alle 8.40	CISGASO	GASAMOS
dalle 8.40	alle 8.50	AIRONGAS	MIGASO
dalle 8.50	alle 9.00	SUPERCENTRONE LA TARTARUGA	

dalle 9.00	alle 9.10	GASLOCO	COOP. CIELO
dalle 9.10	alle 9.20	GASPITA	GAS PICCOLO
dalle 9.20	alle 9.30	GASPACCIO	GASINISTI
dalle 9.30	alle 9.40	GASIAMOCI	ROVELLASGAS
dalle 9.40	alle 9.50	SARGASS	



NON DIMENTICARE!

E' utile che vengano resi :

- le scatole di cartone grandi delle uova, non i singoli contenitori
- i termobox **puliti**
- le cassette di plastica nere, solo per i GAS che ritirano al magazzino di Uboldo
- le ceste del pane



PROSSIMI INCONTRI DEI TAVOLI DI LAVORO

Tavolo Produttori e Logistica: Mercoledì 14-giugno-2017 alle ore 21.00

Pro Loco Origgio
Origgio - via Dante Alighieri, 15

Tavolo Amministrativo: Martedì 20-giugno-2017 alle ore 21.00

Magazzino Aequos
Uboldo - via M.te Grappa, 277

**Se vuoi partecipare sei ben accetto.
VIENI TI ASPETTIAMO!**

**Ricordatevi che i consiglieri sono disponibili ad incontrarvi durante le riunioni dei vostri GAS
Invitateli scrivendo a amministrazione@aequos.eu**



SE VUOI AVERE INFORMAZIONI E/O DEVI COMUNICARE COI TAVOLI:

- **NOTIZIARIO**
notiziario@aequos.eu

Potete inviare nuovi articoli e/o eventuali osservazioni e suggerimenti riferiti al notiziario.

- **TAVOLO QUALITA'**
qualita@aequos.eu

Per l'invio delle sole foto a supporto delle segnalazioni di non conformità qualitative, che vanno invece inserite, come quelle quantitative, nell'apposito modulo sul sito.

Per qualsiasi altra comunicazione che non trovi spazio nel modulo della procedura.

- **TAVOLO AMMINISTRATIVO**
aequosadm@aequos.eu

Potete inviare le comunicazioni relative alla parte amministrativa e dei pagamenti e segnalare le mancanze di interi colli, ma non le differenze di peso per cui vanno utilizzate le apposite procedure della qualità a cui si accede dal sito.

- **TAVOLO CULTURA**
cultura@aequos.eu

Potete inviare le richieste per pubblicizzazione e/o finanziamento degli eventi dei soci secondo regolamento e tramite gli appositi moduli e/o eventuali osservazioni e suggerimenti sulle iniziative culturali e di formazione della cooperativa.

- **TAVOLO PRODUTTORI**
produttorielogistica@aequos.eu

Potete inviare nuove segnalazioni di produttori o informazioni logistiche sulle distribuzioni

- **TAVOLO COMUNICAZIONE**
comunicazione@aequos.eu

Potete comunicare a questo indirizzo tutte le informazioni/suggerimenti inerenti la comunicazione interna (notiziario, email interne) ed esterna (volantini, sito Aequos, pagina Fb) e le richieste di pubblicazione di eventi del mondo solidale